

Vorspeisen und Spezialitäten



Kürbiscrèmesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen 5,90



Kleiner Herbstsalat

mit Geflügelleberpraline im Haselnussmantel 7,90



Scampi im Kartoffelströhmantel

mit süß-saurer Sauce und Salatbouquet

Vorspeise 8,90 Hauptgericht 13,90



Froschschenkel mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie

Vorspeise 9,90 Hauptgericht 14,90

Nach Art des Hauses (zusätzlich mit hausgemachter Philibutter
und getrockneten Tomaten)

Vorspeise 10,90 Hauptgericht 15,90

Provençal (mit Kräutern der Provence und frischen Tomaten)

Vorspeise 10,90 Hauptgericht 15,90

Hauptgerichte

Hausgemachte Teigtaschen

mit feiner Boudin-Füllung, gebratenen Zwiebeln und kleinem Feldsalat
als Vorspeise 8,90 als Hauptgericht 14,90



Schweinebäckchen

in Biersauce geschmort dazu dreierlei „Mehlkneppscher“ 14,90



Rinderhüftsteak

mit Gorgonzolasauce und hausgemachten Gnocchi 18,90



Douardenbrust

mit Süßkartoffelpürrée und kleines Gemüse 15,90



Kalbsleber

mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffel-Kürbis-Pürrée 16,90



Wiener Schnitzel

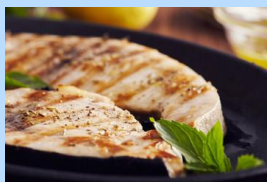
aus zartem Kalbsrücken, dazu Bratkartoffeln 16,90

Gerne reichen wir zu unseren Hauptgerichten
einen kleinen gemischten Salat 4,50

Spezialitäten

Zabeljaufilet

*mit einer mediterranen Tomatensauce mit
Artischocken und Oliven, dazu frische Nudeln 18,90*



Choucroûte de la mer

*Edelfische auf Rahmsauerkraut,
Petersiliekartoffeln 16,90*

Frische Muscheln



*mit Wurzelgemüse im Riesling-Sud,
à la crème oder à la provençal 14,90*

*Bereiten wir Ihnen gerne auf
Vorbestellung (2 Tage ab 2 Personen)!*